Sandía´s Bloody Mary. Para mis Followers.

Me preguntaban el otro día por el número de **Followers** que tiene este blog. Recordé entonces que hace mucho dejé de contar para no ponerme presión.

Porque cuando te conviertes en blogger, esperas que tus publicaciones tengan

miles de seguidores y visitas, y que esta afición, a la que tanto cariño pones y tantas horas dedicas, se convierta de la noche a la mañana en un «boomsupertop» de las redes sociales.

Pasan los meses y eso no llega. Añades entonces al esfuerzo de sacar la publicación semanal, el que tienes que hacer a diario para enfrentarte a la frustración de no encontrar la clave que te conecte con la multitud.

Observas a los mejores del gremio y comienzas una batalla, buscando la evolución, tratando de conseguir despuntar… brillar.

Porque, como buena leo, te niegas a pasar por este mundo sin que se note. Te das cuenta de repente que estás haciendo concesiones y aceptando el ritmo de la danza prefijada y te rebelas. Porque quieres ser diferente, porque eres diferente y quieres ponerlo en valor. Te empeñas en alcanzar objetivos siendo tú misma.

Avanzas por un camino, a veces tortuoso y siempre lento, en el que por suerte descubres gente maravillosa, presta a aliviar tu sed o mimar con bálsamo tus pies, a base de generosos aplausos que logran hacértelo más llevadero.

Y es gracias a ellos que un día descubres que no te importa ya el número de followers que tengas, si son pocos o legión. Te basta con saber que tan solo uno de ellos se ha tomado el tiempo de leerte o de preparar alguna de tus recetas y que entre ellos los hay de todo tipo y color, pero llevan el amor por la cocina como denominador común y sonríes.

Abres los ojos y miras al inicio desde el punto al que has llegado y piensas….-» mereció la pena».

La mereció tu empeño por ser diferente, sin vivir pendiente del #hashtag del día.

Y que no fue en balde tu esfuerzo por enseñar a preparar platos cuyos nombres no aparecían en las redes sociales, porque no existían como tal hasta entonces.

Te enorgullece no formar parte de quienes buscan la inmediatez del Like vacío y a otra cosa mariposa, porque prefieres calidad a cantidad.

Y sonríes, porque mirando desde donde ahora te encuentras se ve un camino quizás no demasiado largo pero en el que tus pasos fueron firmes.

Me preguntaron por el número de followers y la curiosidad me ha hecho controlar esas estadísticas que me chivan cuantos de vosotros estáis pendientes de mi ventana y me he puesto muy contenta al ver que sigo sumando.

Hoy hace un calor de justicia y estoy segura de que muchos de vosotros me cambiaréis, si no lo habéis hecho ya, por la orilla del mar y un par de birras bien frías.

Una sabia decisión a la que me sumaré la semana que viene, cuando comparta con vosotros mi primera video-receta, hecha para la candidatura de Blogeros Cocineros de Canal Cocina, con la que me despediré hasta septiembre.

Pero mientras y para los que aún estando de vacaciones acudís a mi cita semanal, os traigo una refrescante propuesta con la que disfrutar en cualquier momento.

Un refrescante Bloody Mary de Sandía, simbiotizado por supuesto, del que aquí os dejo la receta por si os animáis a prepararlo.

Espero que os guste.

Besos.

Lourdes

Sandia´s

Bloody Mary

Un Cocktail para mis Followers

Claves

Ingrediente principal: Sandía Plato: Bebidas Estilo: Cocina Festiva, Cocktelería

Ambiente: Amigos, brunch Tiempo: Rápido Dificultad:

Bajo **Precio: Bajo** **Comensales: 4**

Ingredientes

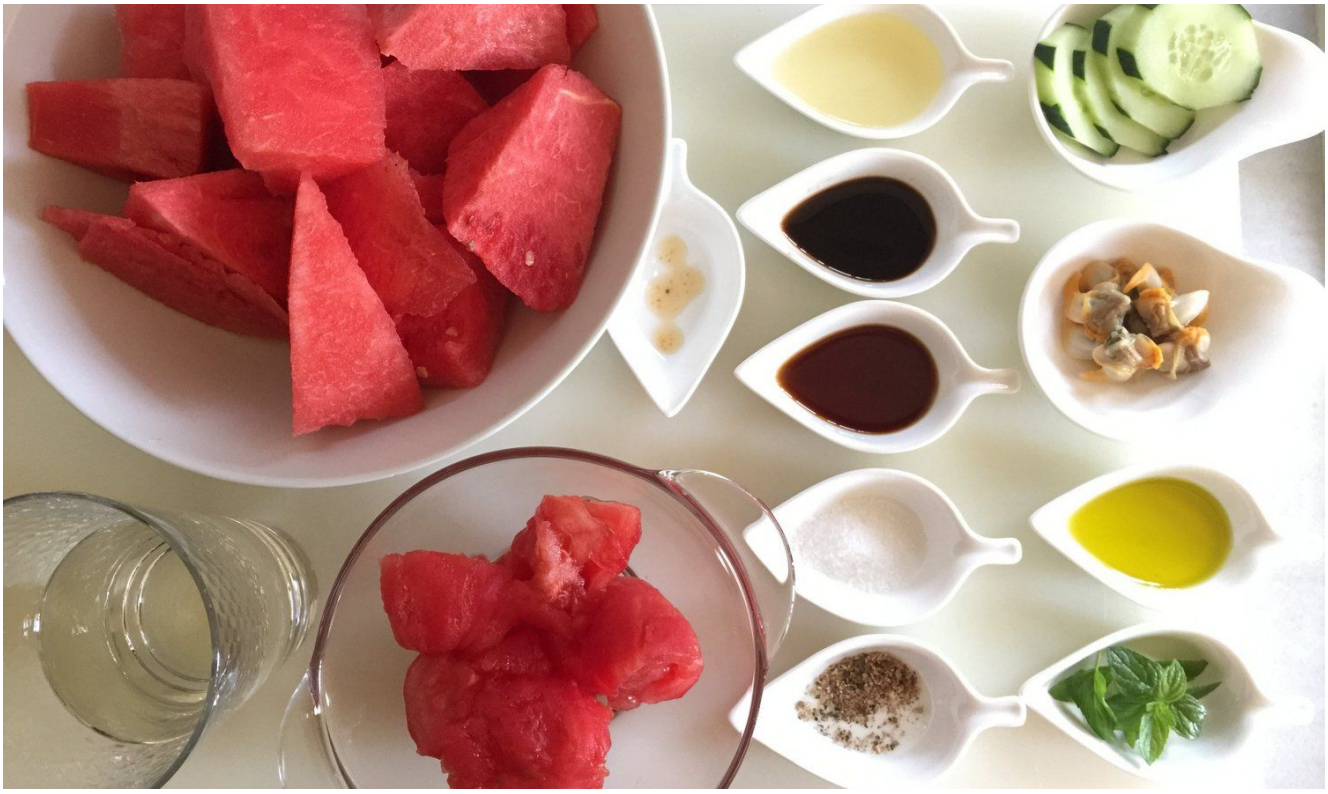
para 4 personas

700 gr de Pulpa de Sandía limpia en trozos y limpia de semillas.
170 gr de Tomate pelado sin piel ni semillas
100 ml de Vodka.
2 Cucharadas de zumo de limón.
1 Cucharada de salsa Perrins.
1 Cucharada de Salsa tamari.
4 Gotas de salsa de Habanero (es muy picante, cuidado).
Una Pizca de Sal
Una Pizca de Pimientas Recién Molidas.
Unas Hojas de Menta Fresca.
4 Rodajas de Pepino sin piel.
8 Berberechos.
1 Cucharada de Aceite de Oliva Virgen Extra.

Material

Batidora Americana (Gazpachera).

Pajitas de Colores.



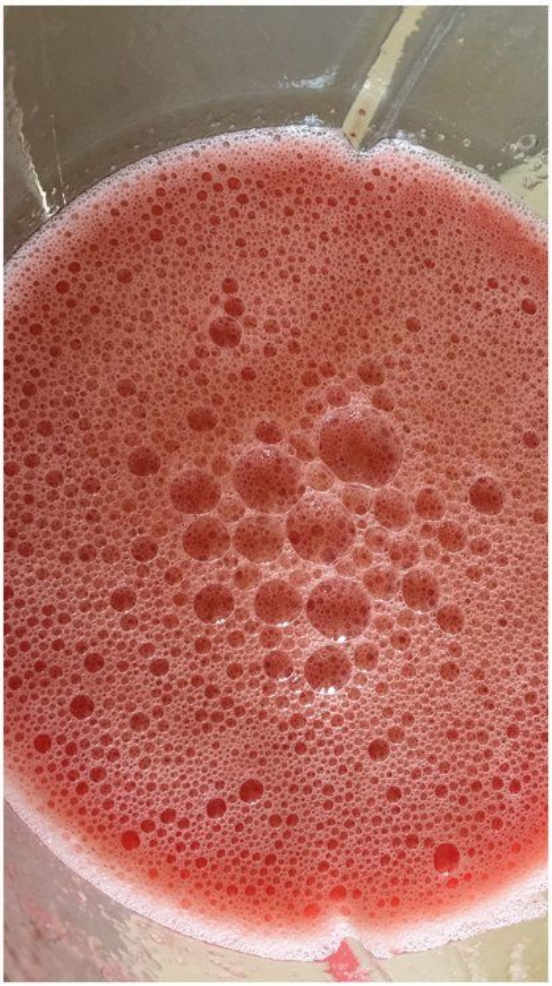
Paso a Paso

El Bloody Mary

Para preparar nuestro combinado necesitaremos además de la batidora: la sandia, el zumo de limón, el vodka, la salsa perrins, la tamari, la de habanero, la sal y la pimienta.

1. Ponemos la pulpa del tomate y la de sandía en el vaso de la batidora y la trituramos 2 minutos a máxima potencia.

OFF
ON
MIN
MAX

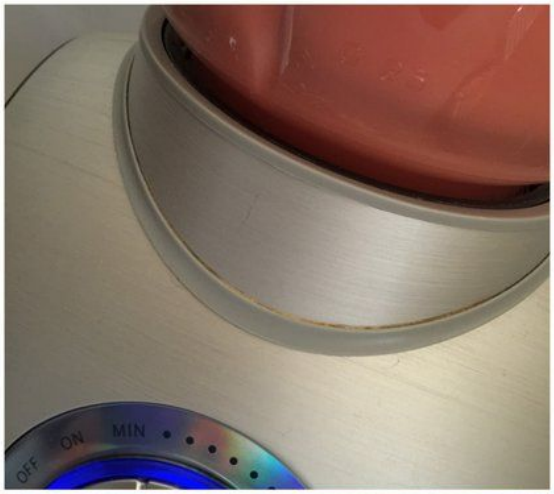
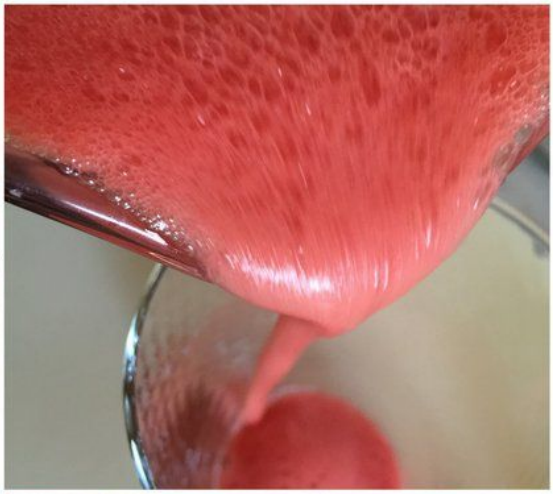


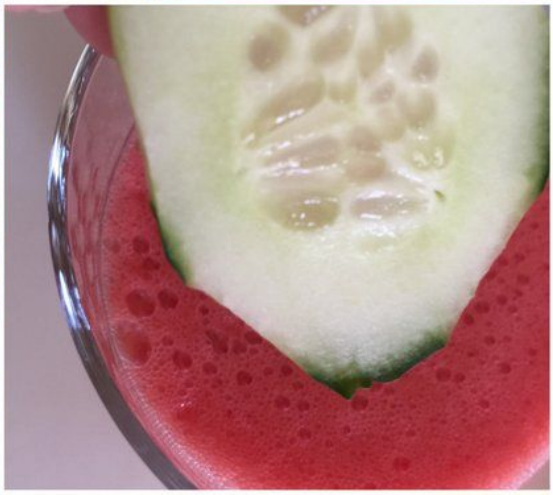
2. Añadimos el vodka, el zumo de limón, la salsa Perrins, la salsa Tamari, las gotas de habanero, la pizca de pimienta y la de sal.
3. Volvemos a mezclar con la batidora, batiendo a potencia mínima durante 1 minuto y metemos en la nevera durante un par de horas.

Montaje

Para servir nuestro bloody Mary necesitaremos además de éste: el pepino, los berberechos, el aceite de oliva virgen extra y la menta.

1. Recuperamos nuestro Bloody Mary de la nevera y lo volvemos a batir a velocidad mínima durante unos segundo, para integrar de nuevo todos los ingredientes.
2. Llenamos nuestros vasos sin llegar hasta arriba con él, dejando un par de dedos.
3. Sobre la bebida colocamos una rodaja de pepino y sobre la misma colocamos dos berberechos.
4. Regamos con un hilito de aceite de Aceite, decoramos con las hojitas de menta y servimos con una pajita.


OFF
ON
MIN




A disfrutar!!!!!

Prebióticos: Sandía, Limón, Pepino.

Probióticos: Salsa Tamari (salsa de soja sin Gluten).

Activadores de Colágeno: Berberechos, Aceite de oliva Virgen Extra.